



ACTIVITATS

TESIS

ENTREVISTES

AVENÇOS

A FONTS

## CIÈNCIA DELS ALIMENTS



CERPTA - UAB

01/2012 - **Nou sistema per conservar líquids a temperatura ambient**

**El Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments (CERPTA) de la UAB ha creat un nou sistema capaç d'esterilitzar i estabilitzar líquids mitjançant altes pressions que permet conservar-los llarg temps a temperatura ambient i reduir l'ús d'additius per conservar les seves característiques organolèptiques. La tecnologia protegeix, a més, els components bioactius dels aliments. Per comercialitzar-la, el CERPTA i la UAB han creat YPSICON, una nova spin-off de base tecnològica.**

El sistema UHPH (de les sigles angleses Ultra Alta Pressió Homogeneïtzació) és aplicable a tot tipus de producte líquid i especialment apropiat per als aliments. Buenaventura Guamis, director del CERPTA i catedràtic de Tecnologia dels Aliments de la UAB, assenyala que es tracta d'un sistema "totalment nou i només comparable amb el sistema UHT (Esterilització a Ultra Alta Temperatura), però amb l'avantatge afegit que, a més d'esterilitzar, minimitza el dany tèrmic al producte i afavoreix la seva estabilització. Això permet reduir o eliminar els additius que s'afegeixen habitualment per conservar les seves característiques de gust, sabor, textura o olor".

El sistema protegeix a més els components bioactius dels aliments, com les vitamines o els àcids grassos poliinsaturats, mitjançant un procés d'encapsulació que augmenta la seva resistència davant factors que podrien alterar-los.

La nova tecnologia consisteix en una combinació d'altres pressions dinàmiques i homogeneïtzació. En el camp de les altes pressions es diferencia clarament de les altes pressions hidrostàtiques HHP (Hidrostatic High Pressure). Mentre aquestes depenen fonamentalment de la pressió i solament pasteuritzen els aliments -s'han de conservar en refrigeració- el sistema UHPH combina diferents efectes de pressió, mecànics i de temperatures, esterilitzant-los i estabilitzant-los. Això permet que es conservin a temperatura ambient entre sis i nou mesos mantenint les propietats nutricionals del producte fresc.

La comercialització dels equips amb capacitat per processar 15 i 100 litres per hora de producció s'ha iniciat ja aquest mes de gener a través de la spin-off YPSICON, en una primera fase per a pimes dels sectors alimentari, farmacèutic, químic i cosmètic. També s'han dissenyat equips de major capacitat que es preveu comercialitzar en un breu termini de temps a grans empreses. La posada en marxa de l'empresa ha requerit una inversió inicial de 100.000 euros. YPSICON ha sol·licitat ja la patent de la nova tecnologia.

**Buenaventura Guamis****Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments (CERPTA-UAB)**

Buenaventura.Guamis@uab.cat

Obtenir en PDF

**AVENÇOS****La Vaca de l'Albera: una raça bovina en perill d'extinció**

La Vaca de l'Albera presenta una excel·lent aptitud desbrossadora i de neteja del bosc però es troba en perill d'extinció. Investigadors de la UAB plantegen la necessitat d'establir un programa de conservació apropiat per la raça a partir dels resultats dels seus estudis estadístics d'aquesta població bovina.

[+]

**AVENÇOS****Alimentació, model estètic femení i mitjans de comunicació entre els adolescents**

Un programa de prevenció de trastorns alimentaris a les escoles dissenyat per investigadors de la UAB, amb una acció combinada sobre els hàbits alimentaris i la capacitat crítica, redueix l'aparició d'actituds alterades cap al menjar així com la influència dels ideals estètics corporals en una mostra mixta d'adolescents escolaritzats.

[+]

**A FONTS****IX workshop sobre Mètodes Ràpids i Automatització en Microbiologia Alimentària**

Del 23 al 26 de novembre de 2010, tingué lloc el IX *workshop* sobre Mètodes ràpids i automatització en microbiologia alimentària, a la sala d'actes de la Facultat de Veterinària. Celebrat anualment, el *workshop* MRAMA amplia i difon els coneixements teòrics i pràctics sobre mètodes innovadors per detectar, comptar, aïllar i caracteritzar ràpidament els microorganismes habituals als aliments i l'aigua.

[+]

**A FONTS****Primer centre tecnològic d'investigació i transferència agroalimentàries d'Àfrica**

La UAB i la Universitat José Eduardo dos Santos d'Angola col·laboraran en la construcció i la posada en marxa del primer centre tecnològic de recerca i transferència agroalimentàries d'Àfrica. La iniciativa pretén contribuir a rellançar la producció agrícola del país i promoure el desenvolupament sostenible de les àrees rurals angleses.

[+]

